

Fiskesuppe med pernod marineret laks eller lyssej

1,5 kg fiskeben

1 stk løg

1/2 porer

1/2 fennikel

1/4 knold selleri

2 stilke timian

10 stk peberkorn

4 fed hvidløg

1/2 fl hvidvin

1/2 l piskefløde

salt, peber og safran

75 gr fisk pr person

2 stk lime - saften

3 spk pernod

sukker, salt og peber

2 stk forårsløg

1 stk rød peberfrugt

2-3 stilke bladselleri

1/4 bt estragon

Skyl fiskeben, skæres i små stykker kommes i en gryde. Rens alle grønsagerne og skær dem i meget tynde stykker, kommes ved fisken, dækkes med koldt vand og koges op. Skummes af lad det simre i 20 min. Sigtes igennem et klæde, suppen koges ned til ca halvdelen, tilsæt hvidvin koges ned, tilsæt piskefløden af et par gange. Tilsæt safran smages til med salt og peber lad suppen koge lidt., jævnes evt med maizena.

Skær fisken ud i små tern krydderes med salt peber og sukker. Pisk lime saft og pernod sammen og vend fisken deri, stilles på køl i en time.

Rens peberfrugt, bladselleri og løg hakkes meget fint, skær estragon.

Ved servering vendes de sammen med fisken.

